



Pirulito de Fudge:



Ingredientes:

400 gramas de chocolate meio-amargo picado ou em gotas.

1 lata de leite condensado

17caramelos

50 gramas de manteiga sem sal derretida

1/2 xícara de avelãs torradas e picadas

1/2 xícara de cranberries secas

200 gramas de chocolate branco

10 gotas de corante em gel

30 lacinhos para decorar

Preparação:

Derreta o chocolate no microondas, parando de 30 em 30 segundos para mexer o chocolate para que não queime. Reserve.

Em uma vasilha funda coloque o leite condensado e os caramelos e leve ao microondas por aproximadamente 3 minutos em potência alta, ou até que os caramelos derretam. É bom pausar o microondas na metade do tempo para mexer os caramelos, para que eles derretam mais rápido e se misturem ao leite condensado.

Quando os caramelos estiverem derretidos, adicione a manteiga e misture para ficar homogêneo.

Adicione o chocolate derretido na mistura anterior.

Depois coloque as cranberries secas e as avelãs picadas e torradas, ou qualquer oleaginosa que você preferir. Misture tudo.

Coloque em uma assadeira de 20X20cm aproximadamente, forrada com acetato para ficar mais fácil na hora de tirar. Espalhe até que a massa do fudge fique completamente lisa por cima. Se for fazer os pirulitos de fudge, apenas coloque na forma e espalhe.

Leve para geladeira por 30 minutos.

Retire da geladeira.

Com uma colher de chá pegue mini-porções do fudge e enrole. Coloque um palitinho de madeira em cada bolinha. Leve por mais 15 minutos para gelar.

Enquanto isso dê a têmpera no chocolate branco.

TÊMPERA NO CHOCOLATE BRANCO

Aqueça o chocolate branco em banho-maria ou no microondas, sempre parando de 20 em 20 segundos para mexer o chocolate (no caso do microondas), até que o chocolate atinja a temperatura entre 36°C e 38°C.

Jogue o chocolate sobre o mármore e movimentando-o com uma espátula, abaixe a temperatura entre 23°C e 25°C.

Depois aqueça novamente o chocolate para a temperatura entre 27°C e 28°C. Ele está pronto para ser usado!

Tinja o chocolate na cor desejada com corante em gel para chocolate.

Passa o pirulito de fudge no chocolate, coloque um lacinho e deixe secar por 5 minutos na geladeira.

DURAÇÃO: O Fudge pode ser conservado por até 30 dias no congelador. Quando você for usar, basta tirar do congelador e deixar de um dia para o outro na geladeira. E ele estará pronto para ser devorado.

RENDIMENTO: 60 pirulitos.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site ICKFD